

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 16/05/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



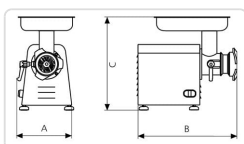
Hotelequip.pt

## Picadora de Carne Profissional 400kg/h 400V - PI-32-T

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001543	<b>Modelo:</b>	PI-32-T
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PI-32-T

## Descricao Resumida

Picadora de carne profissional de 400kg/h (1500W). Corpo em aço inox 18/8. Ideal para talhos, restaurantes, e cozinhas industriais. Tensão 400V.

## Descricao Completa

### Picadora de Carne Profissional — Principais Vantagens

Concebida para o setor HORECA e hotelaria, esta picadora de carne (também conhecida como moedor de carne) oferece uma capacidade impressionante de 400 kg/h, respondendo às exigências de cozinhas de grande volume. A sua construção robusta em aço inoxidável 18/8 garante durabilidade e conformidade com as mais rigorosas normas de higiene alimentar, sendo fundamental em qualquer cozinha profissional.

Equipada com engrenagens de alta resistência e pinhões redutores que funcionam em banho de óleo, assegura um desempenho fiável e contínuo mesmo sob cargas pesadas. O controlo com interruptor automático, que previne a ativação acidental após falhas de energia, eleva os padrões de segurança operacional no dia a dia da restauração.

A facilidade de limpeza é uma característica distintiva, com todos os elementos em contacto direto com os alimentos desenhados para uma remoção e higienização simplificadas. Isto minimiza o tempo de inatividade e otimiza a eficiência operativa em ambientes onde a rapidez é crucial.

### Aplicações

Esta picadora é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, incluindo restaurantes de grande dimensão, talhos, cozinhas industriais, hotéis com serviço de restauração próprio e, ainda, para operações de catering e banquete. A sua elevada capacidade de produção permite o processamento eficiente de grandes quantidades de carne, essencial para preparar enchidos, carne picada fresca para hambúrgueres ou outras preparações culinárias que exijam carne moída.

É uma solução robusta para negócios que procuram otimizar a sua produção de carne picada, garantindo frescura e qualidade superiores, e para aqueles que necessitam de um equipamento

fiável e fácil de manter com controlo elétrico seguro de 24V.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	PI-32-T
Velocidade de Corte	140 rpm
Produção Horária	400 kg/h
Peso Líquido	35 kg
Potência	1500 W / 2,00 HP
Tensão	400 V / 3 fases / 50 Hz
Corpo	Aço inoxidável 18/8
Acessório de picar	Totalmente em aço inoxidável
Sistema de corte	Unger, com 2 placas de malha (6 mm e 10 mm)
Diâmetro de entrada	50 mm
Controlo	Interruptor automático seguro (24 V)